

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri pangan yang semakin pesat menyebabkan pelaku usaha di bidang pangan berlomba - lomba menciptakan produk yang dapat menarik minat masyarakat. Produsen kerap menambahkan bahan tambahan pangan untuk meningkatkan kualitas produk pangan. Pewarna merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang paling banyak digunakan. Hal ini disebabkan karena kenampakan produk pangan menjadi salah satu faktor penting yang mampu menarik minat masyarakat terhadap produk tersebut.

Pewarna untuk bahan pangan dapat berupa zat warna buatan ataupun alami. Salah satu sumber pewarna alami adalah bit merah (*Beta vulgaris*). Umbi bit merah dalam bentuk ekstrak telah sejak lama dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pewarna alami karena warna merahnya yang pekat. Warna merah tersebut disebabkan karena adanya pigmen golongan betalain. Pigmen golongan betalain terdiri dari betasianin (merah - ungu) dan betasantin (kuning) dan di dalam umbi bit merah lebih banyak terdapat betasianin.

Pigmen betanin adalah turunan dari pigmen betasianin yang berperan dalam pembentukan warna merah hingga ungu dan jumlahnya dapat mencapai 200 mg dalam 100 g umbi bit merah (Winanti *et al.*, 2013). Tingginya kadar betanin ini menyebabkan umbi bit merah menjadi sumber betanin (Dumbrava *et*

al., 2012). Sari umbi bit merah berpotensi sebagai pewarna pada berbagai jenis makanan dan minuman misalnya *nata de coco*.

Nata de coco merupakan bahan pangan berbahan baku air kelapa. *Nata* itu sendiri adalah jaringan selulosa yang terbentuk dari proses fermentasi oleh bakteri *Acetobacter xylinum*. Warna *nata de coco* selama ini terbatas hanya pada warna putih sehingga penambahan sari umbi bit merah dapat meningkatkan daya tarik pada *nata de coco*. Selain itu, penggunaan pewarna alami dapat menjadikan *nata de coco* lebih aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Penelitian tentang penambahan zat warna pada *nata de coco* telah banyak dilakukan. Zat warna alami dari kulit buah manggis pernah digunakan sebagai pewarna pada *nata de cassava* sehingga warna *nata* menjadi merah (Julianto *et al.*, 2013). Selain pada warna, penambahan zat warna dari kulit buah manggis juga dapat mempengaruhi komposisi media sehingga berpengaruh pada sifat organoleptik *nata de cassava*. Sifat organoleptik berkaitan dengan kesukaan atau mutu hedonik dan menjadi sangat penting karena digunakan untuk mengevaluasi suatu produk.

Pewarna alami lain belum banyak digunakan sebelumnya sehingga sari umbi bit merah berpotensi menjadi pewarna alami pada *nata de coco*. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan sari umbi bit merah terhadap sifat fisik dan mutu hedonik pada *nata de coco*.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa penambahan sari umbi bit merah pada proses pembuatan *nata de coco* dan pengaruhnya terhadap parameter penting produk yaitu sifat fisik (warna, perubahan warna, rendemen, kekenyalan) dan mutu organoleptik (aroma, rasa, kesukaan *overall*).

1.3. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi tentang cara pemanfaatan sari umbi bit merah sebagai pewarna alami pada *nata de coco* sehingga dapat meningkatkan daya tarik pada *nata de coco*.